

Albóndigas en salsa de tomate casera

Tiempo total: 40 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 4

Ingredientes:

- carne molida de vacuno
- carne molida de cerdo
- Aceite de oliva
- 1 cebolla
- ½ pimentón
- Sal
- Pimienta
- Orégano
- Romero
- 1 tarro de tomate en lata (1.200grs aprox)
- 1 cucharada de azúcar
- 3 tazas de agua

Preparación:

Para las albóndigas:

1.- Hacer las albóndigas con mitad carne de vacuno + mitad carne de cordero (la grasa hace que sean más jugosas y sabrosas) + Crispi de tocino salteado en aceite de oliva.

Para la salsa:

2.- Poner en una olla 1 cebolla cortada en cubos pequeños + 1/2 pimentón también en cubos + un buen chorro de aceite de oliva + sal + pimienta + orégano + romero + los aliños que te gusten. Cocinar hasta que esté la cebolla transparente.

3.- Agregar 1 tarro de tomate en lata (de los grandes 1.200grs aprox) + 1 cucharada de azúcar + 3 tazas de agua. Revolver para mezclar los sabores, agregar una hoja de laurel y dejar cocinar a fuego bajo hasta que se evapore el agua y este consistente

4.- Poner las albóndigas en la salsa y disfrutar.